Nr. 6. Poznań, 15 czerwca 1928 r. Rok III.

Przegląd Cukierniczy

Miesięcznik

przemysłu cukierniczego, przetworów owocowych i branż pokrewnych

Zagadnienie eksportu w przemyśle cukierniczym.

Co pewien czas czytać można w „Przeglądzie Cukierniczym" komunikaty Izby Przemysłowo-Handl. w Poznaniu w sprawie eksportu. Za pośrednictwem tych komunikatów wymieniona Izba informuje zainteresowanych o tem, jakie wyroby mogłyby do danego kraju wchodzić w rachubę na eksport, w jakiej drodze możnaby najłatwiej nawiązać kontakt z odnośnemi kołami handlowemi zagranicą i t. d. Nie mając bezpośredniej styczności ze sferami polskiego przemysłu cukierniczego, trudno mi stwierdzić w jakim stopniu sfery te interesują się wzmiankowanemi komunikatami odnośnie zagadnienia eksportu. Nie mogę zatem w tym względzie pozwolić sobie na jakiekolwiek uwagi krytyczne, zajmę się jedynie w niniejszym artykule objektywnem oświetleniem tego zagadnienia, gdyż jestem tego mocnego przekonania, że nadeszła najodpowiedniejsza chwila, aby przemysł cukierniczy we własnym swym interesie sprawą tu poruszoną zajął się poważnie.

Panuje nieraz błędne mniemanie, że eksport może przynieść wtedy poważne korzyści dla kraju, jeśli polega na wywozie produkcji wielkiego przemysłu, np. ciężkiego przemysłu metalowego. Wyraźnem tego zaprzeczeniem jest chyba Szwajcarja, która — jak wiadomo — największe zyski ciągnie z eksportu zegarków i czekolady. Francja dorabia się na wywozie win, perfum i modeli mód damskich, Włochy na eksporcie cytryn i pomarańcz, a Norwegja na eksporcie śledzi. Jak widzimy, korzyści z eksportu ciągnąć można bez posiadania wielkiego przemysłu, ale dzięki umiejętnej organizacji warunków rodzimych da-

nego kraju, jak również dzięki opanowaniu zagranicznych rynków zbytu.

Polski przemysł cukierniczy ma więc wszelkie dane ku temu, aby przystąpić do organizacji eksportu. Technicznie ta część produkcji stoi wysoko, dorównując zagranicy. Nadto do oglądania się za obcemi rynkami zbytu polski przemysł cukierniczy zmusza przedewszystkiem ta okoliczność, że obecnie w tej dziedzinie życia gospodarczego daje się coraz bardziej we znaki na rynku krajowym nadprodukcja. Słowem niema co zwlekać z nawiązaniem stosunków z zagranicą, która nasze wyroby cukiernicze z chęcią przyjmie, o ile je oddawać będziemy mogli po cenie konkurencyjnej.

Sprawa cen zdaje się być najtrudniejszą przeszkodą. Wobec tego zainteresowane koła powinny w tym kierunku przystąpić do rządu ze swemi postulatami. Na zniżkę cen produktów cukierniczych może — naszem zdaniem — wpłynąć jedynie obniżenie bardzo wygórowanych opłat celnych, które pobiera się przy imporcie niezbędnych w przemyśle cukierniczym surowców. Gdyby się jednak dało tę przeszkodę usunąć, wtedy, uważamy, kwestja cen byłaby rozwiązana i moglibyśmy powoli przystąpić do realizacji planu.

Może odnośne koła przemysłowe wezmą pod uwagę powyżej wyrażonąmyśl i z niej skorzystają, wyzyskując w odpowiedni sposób konjuktury zagraniczne, które dotąd jeszcze przez nas wyzyskane nie są.

W. W.

Sprawozdanie

z zebrania Zarządu Klasy Cukiernictwa (grupa XVIII. Kl. 4) odbytego w Poznaniu w gmachu P. W. K. w dniu 11 maja 1928 r.

PORZĄDEK OBRAD:

1. Zagajenie i wybór przewodniczącego,
2. Przedstawienie całokształtu spraw P. W. K.,
3. Klasyfikacja Grupy XVIII. Dyskusja,
4. Stan spraw wystawowych w przemyśle cuk., Dyskusja,
5. Ukonstytuowanie Zarządu Klasy,
6. Ustalenie programu pracy Zarządu Klasy,
7. Wolne wnioski,
8. Zamknięcie.

Obecni Pp.: Kazimierz Iłowiecki, Adam Piasecki, Dr. Jan Wedel, Tadeusz Prądzyński, Michał Buksalewicz, Edward Cegielski, Władysław Kurczewski, Wawrzyniec Ryba.
z ramienia P. W. K.:
Pp.: Dyr. Dr. Piechocki, Ref. Andruszewski.

Po zaznajomieniu zebranych z rozlokowaniem poszczególnych przemysłów na terenach P. W. K. i przyjęciu porządku obrad wybrano p. dra Piechockiego przewodniczącym zebrania.

ad 2. P. ref. Andruszewski przedstawia zebranym podział terenu i pawilonu przemysłu spożywczego oraz stan prac organizacyjnych w poszczególnych klasach.

ad 3. P. dr. Piechocki prosi o opinję co do klasyfikacji grupy XVIII., a w szczególności odnośnie klasy 4-tej. Uznając podział ogólny za racjonalny, zebranie uchwala nazwę klasy 4-ej w formie następującej: wyroby cukiernicze: kakao, czekolada, cukry, pierniki, wafle, keksy, biszkopty.

ad 4. P. Andruszewski referuje obecny stan spraw wystawowych w przemyśle cukierniczym.

W związku z tem p. dyr. Prądzyński proponuje budowę własnego pawilonu cukierniczego, motywując to znaczeniem i powagą przemysłu cukierniczego w ogólnem życiu gospodarczem Polski.

P. Andruszewski przedstawia kalkulację budowy pawilonu, która wynosi o maximum 20% więcej, aniżeli opłata za stoiska w pawilonie ogólnym.

Decyzję w tej sprawie odłożono do drugiej części zebrania, mającej nastąpić po zwiedzeniu terenów.

P. Ryba proponuje przedewszystkiem zdecydować sprawę samego udziału w P. W. K.

Zebrani stwierdzają, że udział w Wystawie bezwarunkowo wezmą, chociaż co do rozmiarów jej nie są jeszcze zdecydowani. Co do ogółu wystawców klasy 4-tej zebranie zwraca się do Związku warszawskiego o poruczenie p. Kikolskiemu sprawy specjalnego zajęcia się propagowaniem P. W. K. i wpływaniem na właścicieli fabryk celem nakłonienia ich do jak najszybszego nadsyłania zgłoszeń.

ad 5. Przyjęto do wiadomości podany przez p. dyr. dr. Piechockiego skład Zarządu klasy i dokonano wyboru prezydjum tegoż w osobach:

pp: Cegielski, prezes
Prądzyński, wiceprezes
Ryba, wiceprezes
Kurczewski, sekretarz.

Uchwalono pozatem powołać do Zarządu przedstowicieli Śląska i Pomorza.

Przedstawieniem kandydata ze Śląska zajmie się Związek Warszawski, (zebranie proponuje firmę Szramek, Cieszyn), z Pomorza zaś Zrzeszenie Poznańskie (projektuje się firmę Weese).

Do załatwienia wszystkich spraw związanych z P. W. K. upoważniono prezydjum.

Dalszy ciąg obrad odłożono do drugiej części i udano się na zwiedzenie terenów P. W. K.

Po przerwie uchwalono wystąpić w ogólnym pawilonie spożywczym. Przewiduje się, że udział w Wystawie weźmie conajmniej 30 wystawców na ca 400 m². Przedstawiciele Zrzeszenia Poznańskiego oświadczają, że fabrykanci z Poznańskiego zajmą w tem 200 m².

Na tem obrady zakończono.

Nadmiar sił pomocniczych w zawodzie cukierniczym.

W zawodzie cukierniczym daje się dotkliwie we znaki coraz większy nadmiar sił pomocniczych. Liczba bezrobotnych cukierników wzrasta stale, tak, że na przyszłość sytuacja przedstawia się wprost groźnie. W kole mistrzów cukierniczych, gdzie sprawa ta jest często poruszaną, zastanawiano się już bardzo poważnie nad ograniczeniem liczby uczniów, chcąc w ten sposób przeszkodzić szerzeniu się bezrobocia w zawodzie cukierniczym.

Prawdą jest, że w ostatnich latach młodzież licznie garnęła się do nauki zawodu cukierniczego. Wskutek tego dużego napływu uczniów, poszczególne warsztaty cukiernicze przyjmowały młodzież do nauki, nie bacząc na fatalne skutki, jakie z nadmiaru uczniów w najbliższej przyszłości wypłynąć muszą dla ogółu pracowników w zawodzie cukierniczym. Długo też na te niepożądane rezultaty czekać nie potrzebowaliśmy, bo dzisiaj już — jak wspomnieliśmy — znaleźliśmy się z tego powodu w ciężkiem położeniu. O ile nam wiadomo, sprawa znajduje się obecnie na lepszej drodze o tyle, że niektórzy pp mistrzowie ograniczają się w przyjmowaniu uczniów.

Zaznaczyć jednak musimy, że w ograniczeniu liczby uczniów nie widzimy bynajmniej rozwiązania tego zagadnienia na korzyść zawodu cukierniczego. Jakkolwiek bowiem zmniejszenie się liczby uczniów smoże po niejakimś czasie spowodować zmniejszenie ię liczby pomocników, to jeszcze to nie dowodzi, żeśmy tem samem tym pomocnikom zapewnili egzystencję. Przeciwnie, jeżeli na złagodzenie bezrobocia nie znajdziemy innych, realnych środków, to możemy liczbę uczniów stale zmniejszać, a pomimo to cierpieć będziemy na nadmiar sił pomocniczych. Ograniczenie liczby uczniów w celu zapobieżenia bezrobociu można zatem uważać tylko jako półśrodek, nie wystarczający tem samem do zwalczenia owej zmory bezrobocia, która w ostatnim czasie nawiedziła zawód cukierniczy. Na to, aby z widocznemi skutkami podjąć walkę z bezrobociem potrzeba przedewszystkiem wytężonej i systematycznej pracy w kierunku zwiększenia produkcji w zawodzie cukierniczym.

Każdy z nas musi chyba podzielić to zdanie, że każde ograniczenie uczniów czy pomocników jest w gruncie rzeczy niczem innem, jak tylko przykrem następstwem nie zwiększania się wytwórczości w danym zawodzie. Z tym też objawem mamy obecnie do czynienia w zawodzie cukierniczym. Potwierdzają to zresztą właściciele cukierń, którzy na ogół skarżą się na słaby popyt wyrobów, a zwłaszcza ciast. Polega to po części na ogólem zubożeniu ludności, w głównej jednak mierze sami w tem winę ponosimy o tyle, że nie wykorzystujemy w celu zwiększenia wytwórczości w cukiernictwie wszystkich środków, jakie w tym względzie stoją nam do dyspozycji. Mamy tu na uwadze szczególnie nasze organizacje, zapomocą których możnaby rozwinąć silną propagandę, zalecającą publiczność do spożywania wyrobów cukierniczych.

Pierwszem więc zadaniem Cechów powinno być rozpowszechnianie ulotek lub umieszczanie w prasie codziennej odpowiednich artykułów, objaśniających korzyści płynące z konsumcji wyrobów cukierniczych. W artykułach tych należałoby w sposób dostępny wskazywać stale na wysoce dla zdrowia ludzkiego korzystne surogaty zawarte w wyrobach cukierniczych i t. d. Słowem należałoby na szeroką skalę wszcząć propagandę w celu złamania w opinji publicznej wyobrażenia, jakoby wyroby cukiernicze były zbytkiem i z tego tytułu mogły być kupowane tylko przez nieliczne jednostki zamożniejsze. Pracy tej, jak wspomnieliśmy, mogłyby się podjąć jedynie nasze organizacje, gdyż jednostki nic pozytywnego w tym względzie stworzyćby nie mogły. Wierzymy jednak, że Cechy, mając odpowiednio przygotowany plan, mogłyby przez jego zrealizowanie wielką wyrządzić przysługę zawodowi cukierniczemu, przyczyniając się niezawodnie dó zwiększenia wyrobów cukierniczych.

Taki jedynie sposób do zwalczania bezrobocia ma widoki powodzenia. bo równocześnie przyniósłby korzyści całemu zawodowi. Skoro jednak rzekomej naprawy stosunków szukać będziemy w ograniczaniu liczby uczniów, to bądźmy pewni, że zamierzonego celu nie osiągniemy.

O potanienie wyrobów cukierniczych.

W „Orędowniku Wielkopolskim" zamieszczono w tych dniach artykuł. nadesłany odnośnej redakcji z kół konsumentów, a dotyczący cukiernictwa. Z tego powodu, podajemy go poniżej w dosłownem brzmieniu:

„Tutejsze liczne składy ze słodyczami oraz cukiernie, przeładowane są dosłownie drogim towarem zagranicznym (niestety! — Red. „Przegl. Cukiernicz.) i nie można skarżyć się na brak wyboru, Fabrykuje się przeróżne cukierki i pomadki tak zwane doborowe, które jednak ze względu na zbyt wysoką cenę i jakość, mało zyskują zwolenników. Jakkolwiek ustawicznie przybywają nowe gatunki i sposoby wyrabiania. to jednak mimo tego nie mają one większego zbytu. Winę w tym kierunku ponoszą jednak sami fabrykanci. którzy przeważnie wyrabiają obecnie cukierki i pomadki z kwaśnawą nadziewką owocową (tylko z kwaśnianą nadziewką? — Red. „Przegl. Cukiern.").

Ponieważ nie każdy żołądek może znosić kwasy bez względu nato czy one są sztuczne czy też natu-

ralne, przeto odpada składom cukrowym pokaźna ilość klienteli. Powtóre cena średnio wyborowych cukierków czy też karmelków, jest stosunkowo dość wysoka w porównaniu do dzisiejszych zarobków i dochodów. Trzeba pamiętać o tem, że odbiorcami cukierków w znacznej mierze są przeważnie dzieci. Z tych względów tak fabrykanci jakoteż i właściciele firm, wyrabiający we własnym zakresie cukry, powinni starać się o odpowiedni dobór gatunków, które mogłyby być obliczone na większy zbyt. Chodzi więc o wyrób cukierków przedewszystkiem zdrowych a niedrogich. Za takie uważa się zawsze różne odmiany t. zw. karmelków, nadziewanych pożywną masą np. orzechową, migdałowę i t. d. (Należy zatem kupować wyłącznie wyroby krajowe — Red. ,,Przegl. Cukiern.")

Zaletą ich jest nietylko pożywność ale także i świeżość decydująca o ich zbycie. Stwierdzonem dalej zostało że najwięcej cukierków sprzedają te cukiernie i składy, które mają doskonałą ekspedycję. Nic tak nie zraża odbiorców jak długie czekanie na odważenie towaru i zapakowanie. Największy ruch panuje zazwyczaj w składach i cukierniach przed rozpoczęciem się widowisk a więc teatrów, kin i t. d. W tym czasie powinna właśnie być przygotowaną szybsza obsługa publiczności. W większych miastach przyspasabia się codziennie świeże torebki z karmelkami w porze wieczorowej odważonej po 1 f., ½ i ¼ funta, co ułatwia ogromnie zbyt. (W ten sposób możnaby gości obsługiwać w ,,Lunaparku" lub gdzieś na jarmarku, ale cukiernia nie może się wdawać w taki torebkowy interes. — Red. ,,Przegl. Cukiern.").

Kupujący który wbiega nieraz w ostatniej chwili do cukierni, nie traci czasu na wypytywanie się o cenę i t. d. mając wypisaną kwotę na torebce w oknie wystawowym, płaci ją i może być w ciągu minuty wyekspedjowany, (taką zwinnością nie odznaczają się nawet Amerykanie. — Red. ,,Przegl. Cukiern."),

Jest to wielkie ułatwienie nietylko dla klienteli ale także dla właściciela, Nasze składy powinny zatem we własnym interesie zająć się możliwie jak najrychlej zmodernizowaniem dotychczas praktywanego systemu sprzedaży cukierków, gdyż wówczas powiększy się znacznie zbyt towarów i nie potrzeba będzie narzekać na ciężkie czasy".

Czytając powyższe teorje, odnosimy wrażenie, jakoby ich autorem był jeden z fabrykantów torebek, któryby w ten sposób chcial pozyskać na swój artykuł odbiorców.

Dzieje cukierka.

Starożytni nie jedli cukierków dla tej prostej przyczyny, że nie znali cukru. Jedynym deserem Greków i Rzymian były placki i konfitury na miodzie: niewymyślny to zbytek w porównaniu z fantastycznem wprost bogactwem deserów naszych ,,menu".

A przecież surowemu Platonowi i tego wydało się za wiele: ze swej idealnej ,,Rzeczypospolitej" wygnał on wszystkich cukierników i ciastkarzy, uczynił to jednak z ciężkiem sercem — jeżeli wierzyć Ateneuszowi, autorowi ciekawego dzieła p t. ,,Uczta solistów". Pisarz ów twierdzi, że Plato ucieszył się niezmiernie, gdy projekt jego co do banicji cukierków nie powiódł się; tak oto w wielkim prawodawcy smakosz zatriumfował nad myślicielem.

W średniowieczu filozofja, która jak wiadomo, obejmowała całokształt nauk, sztuk i rzemiosł była pobłażliwą dla cukierka. Jednym z najdawniejszych sławetnych cukierników, którego spotykamy w początkach XIII-go stulecia na dworze cesarza Fryderyka, w czasach gdy dzięki plantacjom trzciny cukrowej na Sycylji i w Andaluzji cukier przestał być w Europie rzadkością — był znakomity uczony ówczesny Teodor, ktory kazał się tytułować filozofem. Ten bynajmniej nie prześladował cukierków z któremi walczył jego kolega po piórze Plato; przeciwnie, sam je fabrykował, przecedzał, mieszał i smażył własnoręcznie. A gdy cesarzowi przyszła chętka na słodki syrop i na cukier fjołkowy — ów cukier dystylowany z fjołków, który był wówczas najprzedniejszym smakołykiem — rozkazuje, aby filozofowi Teodorowi dostarczono z komór cesarskich wszystkiego, co jest niezbędne do wyrobu tej pyszności. Wkrótce potem filozof oznajmia z wielką paradą kanclerzowi cesarskiemu, Piotrowi de la Vigne, że posłał na stół cesarski puzderko z cukrem fjołkowym.

Taki to wówczas był cukierek: filozoficzny i uroczysty; rzekłbyś, że miał w sobie coś z alchemicznych misterjów średniowiecza. Nawet nazwy, które mu dawano, imponujące były i tajemnicze. Zanim się smakosz dobrał do słodkiej treści, musiał rozgryść gorzką etykietę nazwy w rodzaju: gigimbraiz — cukierek z imbirem, diadoro hilii diamargareton (zapewne od słowa ,,margareta", tj. perła) i diadragam, z którego to słowa wywodzi się w prostej linji tak popularna do dziś we Francji drażetka.

Trubadur Guyst de Prowinc twierdzi, że ojczyzną cukierków w średniowieczu było Montpellier, skąd rozchodziły się one daleko po świecie. Montpellier, stolica medycyny, miasto recept i leków! Nic w tem niema dziwnego, gdyż w owej epoce słodycze były równoznaczne z lekarstwem. Jedynie chorzy mieli prawo do słodyczy stąd miasto ,,stu pałek" było jednocześnie ośrodkiem cukiernictwa. Cukierek bez choroby i recepty był poprostu czemś niedopomyślenia. Aptekarz miał wyłączny przywilej sprzedaży cukru i wszelkich z niego wyrobów. W gruncie rzeczy było to samo sedno jego fachu — stąd w zapadłych kątach francuskiej prowincji można czasem usłyszeć o człowieku, pozbawionym najistotniejszych zalet czy umiejętności, taką sentencję: ,,Oto doprawdy aptekarz bez cukru".

Aptekarz średniowieczny zachwalał cukierek jako znakomite panaceum: leczył niem wszelkie dolegliwości, był to jego najukochańszy, bo najdroższy środek. Za cukier zgarniał do szkatuły więcej, niż za wszelkie pigułki i mikstury. Trzeba też było być bogaczem nielada, by sobie na to ,,lekarstwo" pozwolić; ów przybysz z dalekich krajów, zmieszany z zamorskiemi korzeniami, które cenę jego potrajały, zapełniał kiesę aptekarza, nic więc dziwnego, że sobie ten towar chwalił bardzo.

Gosposia, która nie umiala cukru oszczędzać, uchodziła za istotę marnotrawną. Poeta francuski z XIV-go wieku Deshamps, gdy w jednej ze swych satyr gromi pewnego słynnego rozrzutnika, na pierwszem miejscu jego szalonych wydatków wymienia... ,,cukier biały do ciasteczek". Poza ciężko choremi — jedynie królowie

i książęta mieli prawo używać tego specjału, nie budząc zgorszenia. Stanowi on też pokaźną pozycję w wydatkach monarszych: tak np. w rachunkach następcy tronu z r. 1333 figuruje cukier jako zbytek nadzwyczajny (mowa jest, oczywiście, o cukierkach).

„Wykaz wydatków Jana Anglji" dowodzi, że ów koronowany jeniec dosłownie osładzał sobie niewolę wszelkiemi smakołykami, jakiemi rozporządzało ówczesne cukiernictwo. Czegoż bo tam nie znajmujemy? Więc cukier muszkatowy, t. zw. mus carat, którego wielkie powodzenie, zupełnie dla nas niezrozumiałe, przetrwało długie lata; Więc cukier różany; więc caffetin rodzaj melassy arabskiej, już wtedy z domieszką aromatycznego smaku ziarna abisynskiej kaffy, tj. kawy; wreszcie pignolat, rodzaj osobliwej drażetki, bardzo modny aż do ubiegłego stulecia, którą sporządzano z szyszki sosnowej, smażonej w cukrze. Podczas gdy więziony w Londynie król raczył się na pociechę temi kosztownemi specjałami — zastępcy, którzy za niego rządzili Francją, przezornie zabronili ludności Paryża używania słodyczy. Rozumiano, że mieszczuchom paryskim nie starczy pieniędzy na wszystko naraz, tj. na podatki, które ściągano na wykupienie króla z niewoli angielskiej — i na łakocie, którychby zakosztować chcieli już na własny rachunek, wobec czego władza słusznie zabroniła ludkowi — łakoci.

Życie organizacyjne.

Sprawozdanie z zebrania Cechu Mistrzów cukierniczych w Poznaniu.

Po dłuższej przerwie odbyło się we wtorek, dnia 5. bm, ogólne zebranie Cechu Mistrzów Cukierniczych w Poznaniu. Na zebranie przybyli wszyscy członkowie Cechu, oprócz trzech kolegów, którzy nie będąc zadowoleni z wyniku wyboru Zarządu na przedostatniem zebraniu ostentacyjnie je opuścili. Jak długo trwać będą w opozycji, jest na razie niewiadomem, gdyż do chwili, w której to piszemy, nie podjęto jeszcze niestety z żadnej strony kroków celem osiągnięcia porozumienia. Wierzymy jednak, że w najbliższej przyszłości incydent zostanie usunięty, co tylko na dobro Cechu wyjść może.

Obrady na ostatniem zebraniu toczyły się pod przewodnictwem starszego Cechu p. Rączyńskiego. Sekretarzował p. Łożykowski. W komunikatach Zarządu starszy Cechu zawiadomił zebranych o zatwierdzeniu przez władze kompetentne nowego statutu Cechu.

Następnie interesujący referat o nowej ustawie przemysłowej wygłosił p. red. A. Piotrowski.

W dyskusji nad powyższym referatem przemawiali pp. Wawrzyniak, Droszcz, Plesz, Mielczarek, Bednarek i Fangrat.

Wkońcu zabrał ponownie głos referent, udzielając wyczerpujących odpowiedzi co do stawianych mu pytań w dyskusji. Zakończył referent swe przemówienie apelem do zebranych, aby w łonie Cechu strzegli nadewszystko tej na każdym kroku tak gorąco upragnionej zgody.

W wolnych głosach omówiono sprawy ściśle organizacyjne, poczem zebranie zamknięto.

Komunikaty.

Eksport do Meksyku.

Izba Przemysłowo-Handlowa w Poznaniu komunikuje:

Z racji przyjazdu do Poznania p. Merdingera, konsula Rzeczypospolitej Polskiej w Meksyku, odbyło się w Izbie przemysłowo-handlowej w Poznaniu szereg konferencyj z przedstawicielami przedsiębiorstw, zainteresowanych w eksporcie do tego kraju.

Podczas konferencyj ustalono następujące wytyczne w celu umożliwienia wprowadzenia fabrykatów polskich na rynek meksykański: p. konsul Merdinger utworzy przy konsulacie R. P. stałą wystawę wzorów i prób polskiego przemysłu, aby w ten sposób umożliwić tamtejszym sferom gospodarczym zapoznanie się z polska wytwórczością. Wobec powyższego zainteresowane firmy zobowiązały się nadesłać pełne kolekcje próbek i wzorów swych wyrobów wraz z wszelkiemi materjałami opisowemi i reklamowemi w językach francuskim i angielskim, a w razie możności w hiszpańskim. Ceny winne być kalkulowane w dolarach FOB port europejski, najlepiej Saint Nazaire lub Londyn. Eksport polskich wyrobów napotyka w swem urzeczywistnieniu na poważną trudność związaną ze sposobem regulowania rachunków. Polskie przedsiębiorstwa, które nie mają w chwili obecnej dużych kapitałów obrotowych, nie są w stanie przyznawać dłuższych kredytów, a nawet uwięzienie gotówki na czas kilku miesięcy, przez które trwa transport jest teraz związane z dużemi trudnościami.

Firmy interesujące się nawiązaniem stosunków handlowych z Meksykiem zechcą się zgłosić po wszelkie informacje do Izby przemysłowo-handlowej w Poznaniu.

PROSIMY odnowić prenumeratę na trzeci kwartał 1928 r.
Blankiet P. K. O. załączamy

Zjazd
przedstawicieli rzemiosła Województwa Poznańskiego.

(Sprawozdanie własne.)

Na zaproszenie a raczej mówiąc po naszemu — na 117-tu wezwanych przez Dyrekcję Powszechnej Wystawy Krajowej — zjawiło się w sali posiedzeń Dyrekcji P. W. K dnia 18 czerwca br około 40 delegatów rzemiosła polskiego w celu uzgodnienia formy i zakresu wystąpienia rzemiosła wielkopolskiego na Powszechnej Wystawie Krajowej.

Nagłówek zaproszenia sam mówi za siebie. Oto wielkie zagadnienie postawione przez Dyrekcję P. W. K. zwrócone do naszego rzemiosła czy sprosta temu zadaniu.

Przypuszczamy, że tak. Pomimo ciężkich warunków, w jakich rzemiosło wielkopolskie się znajduje — zainteresowanie jest wielkie.

Zjawili się niemal wszyscy zaproszeni prezesi Związków Cechów, cechmistrze z Poznania i okolic Województwa poznańskiego oraz przedstawiciele zawodowej prasy po to, aby ostatecznie zadokumentować o faktycznem istnieniu i wytwórczości polskiego rzemiosła.

Obrady zagaił dyr. p. dr. Piechocki witając serdecznie tak licznie zebranych delegatów. Przewodniczącym Zjazdu obrano syndyka Izby Rzemieślniczej p. Juszczaka.

Obszerny referat „Rzemiosło a Powszechna Wystawa Krajowa" wygłosił dyrektor p. dr. Piechocki ku ogólnemu zadowoleniu i oklaskach zebranych. Mowca podkreślił m. in. bardzo ważny moment w organizacji Powsz. Wyst. Kraj., że kiedy Francuzi spotrzebowali na urządzenie podobnej wystawy z górą 8 lat, to Poznań uskuteczni to samo dzieło w przeciągu niespełna 2 latach.

W obrazowem streszczeniu swego referatu wskazał mówca na nieocenione korzyści, jakie Wystawa przynieść może gospodarce narodowej. gdyż jest rzeczą stwierdzoną, że po takiej wystawie podnosi się znacznie konsumpcja wewnętrzna i eksport. Apelując w gorących słowach do zebranych celem podjęcia wspólnej i wytężonej pracy — życzy jak najpomyślniejszych wyników w obradach.

O stanie dotychczasowych prac organizacyjnych udziału rzemiosła na P. W. K. w obszernym referacie omówił syndyk Izby Rzemieślniczej p. Juszczak o odbytej konferencji w Ministerstwie Przemysłu i Handlu w Warszawie w celu uzyskania od Rządu bezprocentowej pożyczki zwrotnej w wysokości 200 tysięcy złotych na budowę własnego pawilonu, w którym zcentrować się ma cały dorobek rzemiosła polskiego.

Z przedłożonego sprawozdania dowiedzieliśmy się, że rzemiosło nasze nie może liczyć w tej tak ważnej sprawie na pomoc rządową, że rząd na ten cel może wyasygnować kwotę 30.000 zł z zamiarem rozdzielenia tę sumkę na poszczególne województwa, które wezmą swój udział w wystawie. A więc, jeżeli rzeczywiście rząd swój zamiar uskuteczni, natenczas na województwo poznańskie przypadnie około 2 i pół tysiąca złotych. Jak z powyższego wynika rząd sprawy rzemiosła nie docenia należycie.

W długiej i ożywionej dyskusji, jaka się wywiązała na ten temat zabierali głos wszyscy delegaci, domagając się stanowczo wybudowania własnego pawilonu i przedstawienia raz jeszcze tę piekącą sprawę, aby wreszcie rząd zechciał rzemiosło polskie traktować poważniej, nie spychać do roli kopciuszka, gdyż kasy skarbowe najwięcej zasilane są pieniędzmi rzemieślniczemi i drobnego kupiectwa.

Z mowy posła Miklaszewskiego wynika, że rzemiosło i kupiectwo samego podatku obrowego zapłaciło za rok ubiegły przeszło 2 miljony złotych.

Po mowach pp.: Górskiego, Borkowskiego, Syllera, Nebelskiego i Staszaka poddał przewodniczący syndyk p. Juszczak następujące wnioski pod głosowanie: wybudować własny pawilon, wziąć udział czynny w wystawie, wreszcie utworzenie Komitetów powiatowych. Wnioski uchwalono jednogłośnie. W końcu uchwalono rezolucję i wysłać do Misterstwa. Gdyby jednak wszelkie w tej sprawie zabiegi i środki zawiodły — uchwalono jednogłośnie założyć w tym celu spółdzielnię budowlaną z udziałem 50 zł z jednorazową odpowiedzialnością.

Na tem zakończono obrady Zjazdu przedstawielstwa rzemiosła polskiego, który jednomyślnie wypowiedział się za wystawieniem swych eksponatów branżowo. Po zakończeniu obrad wszyscy uczestnicy Zjazdu udali się z dyr. p. dr. Piechockim na czele na teren wystawowy, aby obejrzeć miejsce wyznaczone przez Dyrekcję P. W. K., na którem ma stanąć pawilon rzemieślniczy.

(t)

Walka cukierków z papierosami.

Na kongresie cukierników, odbytym w zeszłym tygodniu w Hull, wygłosił znany fabrykant czekolady Lazcuby obszerny referat. wykazując, że winę za kryzys w „słodkim“ przemyśle ponoszą wyłącznie kobiety. Dawniej bowiem nie liczyły się one z wiotkością kibici, która nie idzie w parze z łakomstwem, i nie były nałogowemi palaczkami papierosów, odbierających chęć jedzenia cukierków.

Pan Lazcuby jest zdania, że należy rozwinąć szeroką propagandę i wytłumaczyć paniom, że z dwojga złego wybiera się mniejsze, to jest słodycze, gdyż od nikotyny żółkną zęby, oddech staje się przykry, a co najważniejsza, cały organizm przedwcześnie ulega zniszczeniu.

SPRAWY GOSPODARCZE

Opodatkowanie eksportu masła.

Celem poparcia racjonalnego wywozu masła za granicę Ministerstwo Skarbu zwolniło go od opłacania podatku obrotowego, nawet w tym wypadku, jeśli masło jest eksportowane nie bezpośrednio przez spółdzielnię, lecz za pośrednictwem Związku Gospodarczego Spółdzielni Mleczarskich w Poznaniu i Związku Spółdzielni Mleczarskich i Jajczarskich w Warszawie.

Podstawy wymiaru podatkowego udzielane będą ustnie.

Celem umożliwienia płatnikom należytego uzasadnienia odwołań podatkowych i zaoszczędzenia kosztów i prac biurowych Ministerstwo Skarbu zarządziło, aby t. zw. podstawy wymiaru, to jest dane, zebrane przez urzędy podatkowe, dostępne dla płatnika, udzielane były płatnikom ustnie w krótkiej drodze, a nie jak dotychczas pisemnie.

Z RYNKÓW

Z rynków masła i jaj.

Notowania niemieckie masła obniżyły się ostatnio o dalsze 3 mkn. na każdym gatunku. Notowanie za I gatunek wynosi 157 mkn. Dalszego spadku cen masła na rynku berlińskim nie przewiduje się.

Na rynku londyńskim ostatni tydzień przyniósł lekką zwyżkę lepszych gatunków gatunków masła.

Masło polskie notują: solone 150—156 szyl., niesolone 154—158 szyl. za cent. ang.

Na rynku wewnętrznym wzrost produkcji mleka powoduje dalsze obniżanie się cen.

Jaja notowano ostatnio: w Londynie — polskie 6,9—8 9 szyl., poznańskie 8.0—9.9 szyl. za 120 sztuk, w Berlinie — poznańskie 9—9 1/4 fen. n. za sztukę.

(W/g „Tyg. Mlecz.“)

Notowania cukru.

Nowy York, 19. VI. 28 r. Otwarcie.

Cukier surowy na:

lipiec	255
wrzesień	267
grudzień	276—277
styczeń	273
marzec	268—269
maj	276

Tendencja ustalona.

Paryż, 19. VI. 28 r. Zamknięcie.

cukier loco urzędowo	284—285
czerwiec	283 1/2
lipiec	279 1/2
sierpień	277
wrzesień	270 1/2
październik 3 mies.	240 1/2
listopad 3 mies.	240 1/2

Tendencja utrzymana.

PRAKTYCZNE RADY

Wywabianie plam owocowych z rąk.

Obmyć ręce w czystej wodzie 2—3 razy, obetrzeć je lekko, tak, by skóra wilgotną była. Na kuchni rozpalić zwykłe siarkowe zapałki, trzymać ręce nad parą z siarki i obmyć je. Zwykle od jednego razu znikają plamy, lecz, gdyby zaraz nie chciały zniknąć, powtórzyć jeszcze raz.

Czyszczenie zardzewiałych noży.

Zardzewiały nóż smaruje się olejkiem winnego kamienia i zostawia na godzinę, poczem nóż czyścić flanelą lub suknem. Gdyby za jednorazowem posmarowaniem rdza nie puściła, powtarza się czynność 2—3 razy. poczem czyści się nóż jak zwykle.

Czyszczenie noży z plam owocowych. Popiół z węgli kamiennych przesiewa się i wodą, ale lepiej spirytusem, rozrabia na papkę i nią czyści noże za pomocą korka.

Sklejanie porcelany.

Zwykła biała olejna farba w tubie, używana przez malarzy do malowania obrazów, jest wybornym kitem do sklejania porcelany. Brzegi stłuczonej porcelany smaruje się równomiernie taką farbą, przyciska je do siebie i zostawia w spokoju, nie ruszając przedmiotu przez 8 tygodni Po upływie tego czasu można przedmiot spokojnie używać, gdyż stłuczone części nie są wrażliwe i znoszą zimno i wilgoć.

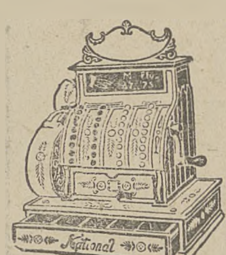
PRZEPISY I RECEPTY

Kompoty świeże.

Kompotem nazywamy wszystkie gatunki owoców tak świeżych jak i suszonych, gotowane w wodzie, albo w winie, z cukrem, sokiem, skórką z cytryny i z korzeniami n. p. cynamonem i t. p. Podać je można do mięsa i do legumin w szklanej misie z talerzykami szklanemi i łyżeczkami, na gorąco albo na zimno, a gotować je tak ze świeżych owoców jak i ze suszonych.

Owoce, jak jabłka, gruszki, pigwy obiera się, poczem dzieli się, stosownie do wielkości, na połówki, ćwiartki albo nawet i w całości używa. Komorę ziarnistą (kaczan) wycina się, poczem owoce gotuje się na dobrym ogniu, w małej ilości wody, dodawszy cukru, stosownie do przepisu. Brzoskwinie, morele, obiera się, pestki tłucze, a ziarnka gotuje razem z owocem, wodą i cukrem. Śliwki, wiśnie, czereśnie dereń gotuje się z pestkami. Suszone owoce płucze się starannie, moczy się w wodzie przez 12 godzin, i pod szczelnem nakryciem gotuje w wodzie, w której mokły. Suszone owoce dłużej się gotują niżeli świeże. 5 dkg. suszonego owocu liczy się na 6 osób, i na 1/2 kg jabłek suszonych daje 6—10 dkg. cukru. Do gotowania używa się naczynia kamiennego albo emaljowanego, tylko do tego użytku przeznaczonego.


QVARNA
GLACEMASKIN
RELIANCE


National

